

# robot coupe®



## TAFELMODEL CUTTERS

R 8 • R 8 V.V. • R 10 • R 10 V.V.

## VERTICALE CUTTERS

R 15 • R 15 V.V. • R 20 • R 20 V.V.



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - BANKETBAKKERS - GROOTKEUKENS - TRAITEURS

## ► R 8 - R 10 - R 15 - R 20

### ERGONOMISCH

- **Doorzichtig deksel «Grote visie»**, om ononderbroken en gemakkelijk de bereiding in het oog te kunnen houden terwijl deze aan de gang is.  
**Geschikt voor de vaatwasmachine.**
- **Mogelijkheid om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen.**
- Centraal bevestigingssysteem van de kuip voor **gemakkelijke montage.**
- Uiterst snelle en gemakkelijke **montage en demontage van het deksel.**

### COMFORTABEL

- Nieuwe kuiphandgrepen voor **stevige houvast.**
- Handgreep aan de achterkant van de machine, **om haar gemakkelijk te kunnen verplaatsen.**
- Deksel voorzien van een pakking voor perfecte afdichting.

### EFFICIËNT

- **Roestvrijstalen mes op de kuipbodem** met nieuw profiel van **het snijblad**, een exclusiviteit van Robot-Coupe, voor absoluut regelmatige resultaten bij de verwerking van ingrediënten en optimale snijkwaliteit.
- **De cutterbak heeft** een verhoging in het midden om vloeibare bereidingen te kunnen verwerken, zelfs in grote hoeveelheden.

### KRACHTIG

- **Industriële asynchrone motor** voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.

### HYGIËNISCH

- Alle onderdelen zijn gemakkelijk te demonteren om de machine gemakkelijk te **kunnen schoonmaken.**
- Vlakke motorsteun voor schoonmaakgemak.



#### Geleverd met:



Glad mes.

#### Als optie:



Gekarteld mes als optie voor vermaling en kneadbewerking-en.  
Getande messen als optie verkrijgbaar voor het snijden van peterselie.



# Tafelmodel Cutters

## Verticale Cutters



### De voordelen van het product:

#### Efficiënt:

- Door de impulsbediening kunt u via impulsen werken om een betere snijprecisie te krijgen bij bepaalde bereidingen bijvoorbeeld bij hakken.
- Nieuw gepatenteerd profiel van het snijblad voor optimale snijkwaliteit en absoluut regelmatig resultaten.

#### Snel:

- 1 tot 2 minuten volstaan om mayonaise, biefstuk tartaar, wortelpuree of appelmoes te maken.
- Zijn snelheid laat de kok de vrije koers aan zijn creativiteit

#### Betrouwbaar:

- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Door hun robuuste en sobere, technische vormgeving beantwoorden de cutters perfect aan de strengste normen betreffende hygiëne en veiligheid.
- De onderdelen die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn gemakkelijk los te nemen en schoon te maken.



### Aantal maaltijden:

20 tot 300



### Doelgroep:

Restaurants, Instellingen, Banketbakkers, Grootkeukens, Traiteurs



### Kortom:

ROBOT-COUPÉ biedt het meest complete cutter-aanbod met modellen van 2,9 tot 60 liter.



## MINI-KUIP

**Roestvrijstalen 3,5 liter kuip** bij het model **R 8** en **4 liter** bij de modellen **R 10/R 15** (geotrooieerde exclusiviteit van Robot-Coupe), om snel sauzen, fijngehakte specerijen en alle soorten last-minute gerechten klaar te maken.



## HET VACUÛMSYSTEEM

Uw cutter kan zonder wijziging worden uitgerust voor vacuüm bewerkingen. Hiervoor hoeft u slechts het door Robot-Coupe gepatenteerde R-VAC® systeem op de deksel te monteren en op een vacuümpomp aan te sluiten. Met de R-VAC®, is het ook mogelijk tijdens de bereiding vloeistoffen toe te voegen. Bewerkingen onder vacuüm leveren resultaten van een ongeëvenaarde kwaliteit op:

- houdbaarheid
- de beste smaak
- de beste presentatie



## R-MIX FUNCTIE

- Voor het vermengen van tere producten zonder deze te snijden.
- Met de R-Mix functie kunt u de **variabele snelheid van 60 tot 500 tpm in tegengestelde draairichting** gebruiken, gebruiken, vlees maken en hele ingrediënten mengen zoals rivierkreeftjes in terrines, rozijnen in briochedeeg, of in blokjes gesneden groenten in mousses of terrines.



## Welke cutter voldoet aan uw behoeften?

|                                           |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Hoeveel porties serveert u per maaltijd ? | 20 tot 150 | 50 tot 200 | 50 tot 250 | 50 tot 300 |
| Welke hoeveelheid verwerkt u per keer ?   | Tot 4,5 kg | Tot 6 kg   | Tot 9 kg   | Tot 12 kg  |
| Grof hakken                               | 3,0 kg     | 4,0 kg     | 6,0 kg     | 8,0 kg     |
| Emulgeren                                 | 4,5 kg     | 6,0 kg     | 9,0 kg     | 12,0 kg    |
| Kneden                                    | 4,0 kg     | 5,0 kg     | 7,0 kg     | 10,0 kg    |
| Vermalen                                  | 2,0 kg     | 3,0 kg     | 5,0 kg     | 6,0 kg     |

Dan is dit uw cutter



R 8 - R 8 V.V.

R 10 - R 10 V.V.

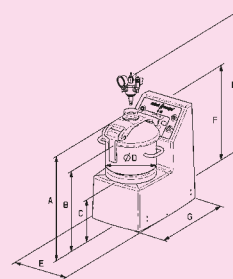
R 15 - R 15 V.V.

R 20 - R 20 V.V.

| EG Norm   | Elektrische kenmerken |                  |                    |                        |                                  | Gewicht (kg) |         |
|-----------|-----------------------|------------------|--------------------|------------------------|----------------------------------|--------------|---------|
|           | Snelheid (tpm)        | Vermogen (Watts) | Intensiteit (Amp.) | Spanning* (Amp.)       | Inhoud cutterbak Roestvrijstalen | Netto        | Verpakt |
| R 8       | 1 500 en 3 000        | 2 200            | 5,5                | 400 V/50 Hz / 3        | 8 liter                          | 40           | 52      |
| R 8 V.V.  | 300 tot 3 500         | 2 200            | 21                 | 200-240 V/50-60 Hz / 1 | 8 liter                          | 40           | 52      |
| R 10      | 1 500 en 3 000        | 2 600            | 6                  | 400 V/50 Hz / 3        | 11,5 liter                       | 45           | 57      |
| R 10 V.V. | 300 tot 3 500         | 2 600            | 21                 | 200-240 V/50-60 Hz / 1 | 11,5 liter                       | 45           | 57      |
| R 15      | 1 500 en 3 000        | 3 000            | 6,5                | 400 V/50 Hz / 3        | 15 liter                         | 49           | 62      |
| R 15 V.V. | 300 tot 3 500         | 3 000            | 21,7               | 200-240 V/50-60 Hz / 3 | 15 liter                         | 49           | 62      |
| R 20      | 1 500 en 3 000        | 4 400            | 10,1               | 400 V/50 Hz / 3        | 20 liter                         | 75           | 88      |
| R 20 V.V. | 300 tot 3 500         | 4 400            | 24,8               | 200-240 V/50-60 Hz / 3 | 20 liter                         | 75           | 88      |

\* Raadpleeg ons voor andere voltages.

|                  | Afmetingen (in mm) |     |     |     |     |     |     |     |
|------------------|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                  | A                  | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   |
| R 8 - R 8 V.V.   | 585                | 445 | 255 | 300 | 315 | 525 | 545 | 645 |
| R 10 - R 10 V.V. | 660                | 520 | 280 | 300 | 345 | 600 | 560 | 720 |
| R 15 - R 15 V.V. | 680                | 540 | 300 | 340 | 370 | 620 | 615 | 740 |
| R 20 - R 20 V.V. | 760                | 620 | 315 | 340 | 380 | 700 | 630 | 820 |



**robot coupe®**

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:  
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26  
Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:  
Tel.: (071) 59 32 62 - Fax: (071) 59 36 04  
Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-coupe Netherlands:  
Telefoon: 06 30 37 50 82  
Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

### VERKOOPADRES

### NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE N° 1935/2004, UE N° 10/2011.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

